Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 1 lutego 1930 roku. № 5

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Skutki kontyngentowania produkcji piwa.

Mając przed sobą dane statystyczne dotyczące produkcji piwa w ostatniem pięcioleciu, dochodzimy do wniosku, że piwowarstwo rozwija się u nas normalnie i że stale winno się podnosić pod wpływem pomyślnej konjunktury. Kto jednak dokładniej zna warunki, w jakich obecnie pracują nasze browary, musi tu wysunąć szereg zastrzeżeń, a wówczas ogólna ocena położenia, w jakiem się browarnictwo znajduje, wypadnie o wiele mniej optymistycznie.

Normalny i zdrowy rozwój każdego przemysłu jest uwarunkowany trzema zasadniczemi postulatami: wzrostem spożycia, inwestycjami i zdrowym rynkiem zbytu. Jak już wspomnieliśmy powyżej, pod względem wzrostu spożycia sytuacja jest dość pomyślna i to samo mniej więcej możemy powiedzieć o ruchu inwestycyjnym. Oczywiście pod względem tempa inwestowania dalecy jesteśmy nietylko od ideału, ale nawet od konieczności—w każdym jednak razie wobec zupełnego braku kredytu długoterminowego, wysokich ceł na maszyny i w kierunku inwestowania robi się bardzo dużo. Najgorzej dzieje się, gdy chodzi o nasz rynek zbytu, stan którego jest nader groźny i zaczyna budzić poważne obawy.

Wobec niecałkowicie a przedewszystkiem nierówno wyzyskanej zdolności produkcyjnej browarów (nieuniknione zjawisko powojennego spadku spożycia) normalne i pożądane dla rozwoju przemysłu współzawodnictwo poszczególnych przedsiębiorstw oddawna przerodziło się w formalną walkę, skutkiem której wiele browarów zawiesiło produkcję. Walka ta trwa do dziś a główną bronią są ceny, świadczenia i kredyty.

Na korzyść naszej opinji musimy tu zaznaczyć, że jedynej pożądanej formy współzawodnictwa, która przynosi rzeczywiste korzyści, nie poniechano. Tą formą jest stałe dążenie do poprawy jakości piwa.

Sprawa cen piwa od dziesięciu lat była troską naszych organizacji i przedmiotem uchwał, umów i konwencji, które jednak nigdy nie dawały spodziewanych pozytywnych wyników, a odgrywały jedynie rolę pewnego rodzaju wskaźnika. Uregulowanie i unormowanie cen piwa, w teorji nadzwyczaj proste, w praktyce zawsze okazywało się nie do przeprowadzenia i dziś nikt już nie wierzy by sprawa ta, w drodze zwykłych oderwanych umów, mogła być dla przemysłu piwowarskiego pomyślnie rozwiązana. Związki browarów na swoich terenach działalności opierając się na wzorowej kalkulacji kosztów produkcji, w której oczywiście pominięto całkowicie czynnik konkurencyjny, ustaliły hurtowe ceny minimalne na piwo, które jednak ciągle pozostają w teorji i są stale obniżane przez browary średnie i małe bądź otwarcie bądź też przez udzielanie rabatów.

Odchylenia cen rzeczywistych od cen ustalonych przez Związki, w miarę zaogniania się konkurencji, w niektórych miejscowościach dochodzą do rozmiarów rujnujących piwowarstwo. Poprostu piwo przestało być towarem, który posiada jakąś określoną wartość i niema możności stwierdzić po jakiej jest ce-

---

5) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Należytą ocenę wartości babilońskiego piwa pszennego w stosunku do takiegoż piwa jęczmiennego znajdujemy w nowym bardzo ciekawym „rękopisie" obrazkowym. Odcyfrowano tam, że podług rachunków przedstawionych przez ówczesnego kierownika browaru, na wyrób 45 beczek (30 litrowych) piwa pszennego „mięszanego" zużyto, licząc po 210 ltr. ziarna na beczkę, ogółem 9,450 litrów pszenicy, a na 90 beczek (30 litrowych) piwa jęczmiennego „mięszanego" zużyto, licząc po 105 litrów ziarna na beczkę, ogółem9,450 litrów jęczmienia. Ilość ogólna zboża (pszenicy i jęczmienia) zużytego na te piwa wynosiła 63 tonny (po 300 litrów).

Według przytoczonego rachunku piwowar ówczsny zużywał na sporządzenie 1 litra piwa pszennego 7 litrów pszenicy (orkiszu), a 1 litr piwa jęczmiennego tylko 3,5 litra jęczmienia. Piwo pszenne w stosunku do jęczmiennego miało więc wartość i cenę podwójną. Stosunek surowca do wytworzonego produktu — piwa wyrażał się nie zawsze cyfrą 7 do 3,5, względnie 3,5 do 1, lecz najczęściej przedstawiał się jak 6 do 5.

Nazwa piwa „Mięszane" pochodzenie swe zawdzięczać może temu, że były to płyny gęstości conajmniej syropu, które dopiero po rozcieńczeniu poddawano fermentacji alkoholowej.

Przepis na sporządzenie 60 litrów piwa „najpierwszego ciemnego" (jęczmiennego) („bi-gig-dug-ga") („Prima Schwarzbier") podaje, że w tym celu piwowar otrzymał:

24 litry jęczmienia w ziarnie.

24 litry jęczmienia pod postacią „chlebów piwnych" (palonych) i

24 litry słodu jęczmiennego,

czyli ogółem 72 litry jęczmienia i jego produktów. A więc stosunek surowca do produktu gotowego był jak 6 do 5.

nie sprzedawane, gdyż rabaty sięgają dla niektórych odbiorców nawet trzydziestu procent.

Z zadowoleniem musimy stwierdzić, że w całej Polsce znaną jest nam tylko jedna miejscowość, gdzie „ciche" rabaty zostały wprowadzone z woli i na nieszczęście browarów, i doprowadziły rynek do zupełnego nieładu. Podkreślić tu musimy z całą pewnością, że zniżki cen piwa w browarach, ani w jednym wypadku nie miały najmniejszego wpływu na ceny płacone przez konsumenta, a więc w żadnym stopniu nie mogły oddziaływać na wzrost spożycia. Poprostu browary ponoszą ofiary na rzecz handlu pośredniczącego, wyrzekając się zysków z produkcji częściowo, bądź całkowicie, a w niektórych wypadkach ponoszą nawet straty, przy racjonalnem oprocentowaniu kapitału i amortyzowaniu warsztatu pracy.

Walki konkurencyjne prowadzone obniżaniem cen, to jest bronią rujnującą nawet zwycięzców, są niemal wyłącznie prowadzone między browarami średniemi i małemi, gdyż browary wielkie, bardzo u nas nieliczne, zdołały na wspólnych sobie rynkach doprowadzić ceny do takiego ustosunkowania, które nie nosi charakteru konkurencyjnego i jest zgodne z racjonalną kalkulacją produkcji.

Zastanawiającą jest rzeczą nadzwyczajna czułość na sprawę cen i niezwykła nerwowość browarów małych i średnich. Najmniejszy spadek sprzedaży, chociażby spowodowany warunkami gospodarczemi rynku lub niepomyślnemi wpływami atmosferycznemi, budzi natychmiast niepokój i podejrzenie, że konkurenci obniżyli zapewne ceny. Przy takiej nerwowości wystarczy pogłoska o obniżeniu cen, by browar natychmiast zareagował czyniąc to samo w nadziei, że może w ten sposób odzyska straconą ilość hektolitrów mając przytem niestety pewność, że na obrocie stracić musi.

Podobnie brzmi i przepis na „dobre piwo ciemne". Wyrób tego rodzaju piwa zasadniczo wymaga dodatku pszenicy w stosunku 25% do 30% ogólnej ilości surowca. Jeden z przepisów na wyrób „dobrego piwa ciemnego" podaje, że w celu otrzymania 25 dzbanów (30 litrowych) tego piwa zużyto:

90 litrów jęczmienia na „chleb piwny" (palony),
90 ltr. jęczmienia na „jasny chleb jęczmienny",
600 litrów słodu jęczmiennego i
60 litrów jęczmienia na „płace robotnicze".

Inny przepis podaje mniejszą o 300 litrów ilość zużytego słodu jęczmiennego ,a wzamian stosują dodatek 150 litrów pszenicy.

Bardzo często w rachunkach piwowarów spotyka się notatkę, o dodawaniu do „dobrego piwa ciemnego" pewnej ilości cynamonu (Cassia Cynamonum, Zimt), piwo nosiło wtedy nazwę: „se-bar-bi-mal + as-sar". W jaki sposób stosowano dodawanie tego artykułu, czy podczas zacierania, czy też do produktu gotowego? odpowiedzi na to w dokumentach babilońskich nie znajdujemy.

Trzy następne „rękopisy" pochodzące z czasów króla babilońskiego Lugal-an-da, panującego jeszcze przed Sargonem I, z roku około 3800 przed Chrystusem. Dokumenty te zawierają też przepisy przyrządzania piwa i stanowią część zbiorów azjatyckich przedhistorycznych Muzeum Berlińskiego. Jeden z tych „rękopisów" zawiera przepis na sporządzenie 20 litrów „dobrego piwa ciemnego". Wykaz surowców potrzebnych i wydanych zawiera:

6 litrów pszenicy wyłuskanej,
6 litrów jęczmienia na „jasny chleb jęczmienny",
6 litrów jęczmienia na „palony chleb piwny" i
12 litrów słodu jęczmiennego.

Ogółem 30 litrów ziarna na wyrób 20 litrów piwa. „Dobre piwo ciemne" należało do typów piwa jęczmiennego, jednak czasami stosowano przy wyrobie tegoż dodatki pszenicy wynoszące jedną trzecią całej ilości zboża, o ile dodawano pszenicę w ziarnie, lub też jedną piątą, o ile pszenica ta była poprzednio wyłuskaną.

Przepis na piwo „Czerwone" podaje, że na wy-

O rodzaju świadczeń na rzecz odbiorców nie będziemy się rozwodzić, gdyż każdy z naszych czytelników z własnego doświadczenia zna nieograniczoną ich różnolitość, dochodzącą do absurdu. Są to ogromne ciężary dla browarów w znacznej większości nie przynoszące absolutnie żadnego pożytku i pozostają bez najmniejszego wpływu na spożycie. Wyjątkiem oczywiście są niektóre nieliczne świadczenia, mające na celu udoskonalenie wyszynku i konserwacji, jak aparaty do piwa, lodówki i t, p., których wpływ na spożycie nie da się zaprzeczyć. Zasadniczo jednak biorąc, troska o wyszynk i przechowywanie piwa i związane z tem koszty, winny ciążyć na handlu piwem, który przecież nie jest bezinteresowny i z tego źródła czerpie poważne zyksi. Zniesienie nieracjonalnych świadczeń, które jak już wspominaliśmy są bardzo poważnem obciążeniem browarów w drodze oderwanych umów i konwencji, tak jak i sprawa unormowania cen, po wielu wielu doświadczeniach okazało się niemożliwe.

Najdokuczliwszą jednak cechą nazego rynku zbytu jest nadmierna rozbudowa kredytów, która dochodzi do niczem nieusprawiedliwionych rozmiarów i najlepiej świadczy o wprost patologicznym stanie rynku. Kredyt, który zasadniczo jest podporą handlu i przemysłu, jest dla obrotu towarowego i wytwórczości tem czem jest smar dla ruchu maszyny dla piwowarstwa z powodu nadmiernego przerostu stał się ciężarem nie do zniesienia.

I znowu przyczyn tego chorobliwego stanu dopatrywać się możemy jedynie w walce konkurencyjnej. Kredyt, tak jak cena i świadczenia, stał się bronią w walce, bronią już bardzo niebezpieczną, bo ukrytą i podkopującą byt wszystkich walczących.

Ażeby zdać sobie sprawę z monstrualności udzielanych przez browary kredytów, musimy tu zaznaczyć, że niemal każdy detalista otrzymuje świeże piwo codziennie w najgorszym wypadku co dni kilka, powiedzmy nawet raz w tygodniu. Piwa tego nie magazynuje, a wprost niemal od ręki je zbywa i to zawsze za gotówkę. Czem więc tu usprawiedliwić wielomiesięczne udzielane mu przez browar lub hurtowe składy kredytu.

Naszem zdaniem, jedynym uzasadnionym kredytem byłby termin tygodniowy względnie dziesięciodniowy, który nietylko nie naruszałby interesów naszych odbiorców, mających bezpośredni kontakt ze spożywcą, ale nawet wpłynąłby dodatnio na ich stan zadłużenia.

Mówiliśmy powyżej o niezdrowym wzroście kredytów towarowych, niepodobna jednak pominąć rzeczy o wiele ważniejszych, to jest tak zwanego finansowania odbiorców, powiedzmy krótko pożyczek gotówkowych. Każdy z naszych odbiorców, a nawet kandydat na odbiorcę przywykł patrzeć na browar, jak na bank. Przyznać trzeba nie bez słuszności. Znany mi jest fakt, że w jednem z miasteczek w województwie poznańskiem, miejscowy browar udzielił swoim odbiorcom więcej pożyczek aniżeli miejscowy oddział pewnego banku.

Skąd browary czerpią na to środki? Oczywiście uszczuplają swój kapitał obrotowy lub zadłużają się gdzie można na wysokie odsetki by przez udzielanie

---

rób 200 litrów tego napoju ówczesny piwowar otrzymał:

1 tonnę „pełnej miary" i 48 litrów pszenicy wyłuskanej,

1 tonnę „pełnej miary" i 48 litrów „piwnego chleba jęczmiennego",

i 2 tonny „pełnej miary" słodu jęczmiennego.

1 tonna zboża zawierała 300 litrów ziarna. Określenie „pełnej miary" stosowano, aby zaznaczyć, że zboże wymierzono podług miar urzędowych, państwowych, a nie prywatnych, używanych nieraz w handlu ówczesnym, lecz karanych sądownie na podstawie księgi praw, wydanej przez króla babilońskiego Hammurabi'ego. Aby więc otrzymać 200 litrów piwa „Czerwonego" zużyto 348 litrów pszenicy wyłuskanej i 948 litrów produktów jęczmiennych. Stosunek surowców do produktu gotowego przedstawia się jak 7 do 1. Jeden z przepisów, przytoczonych poprzednio, wykazywał stosunek surowców do gotowego piwa „czerwonego" jak 3,5 do 1, ale i stosunek ilości pszenicy do ilości jęczmienia był tam także inny. W przepisie poprzednim zużyto 216 jednostek produktów jęczmiennych na 120 jednostek pszenicy, a w obecnym — 948 ltr. produktów jęczmiennych na 348 litrów pszenicy. Różnicę widzimy i w określeniu ilości dodawanego słodu. W przepisie pierwszym mierzono słód gnieciony, w drugim całe ziarna. Pełna miara słodu gniecionego zawierała niewątpliwie więcej ekstraktu, niż takaż objętość całych ziarn słodowych.

„Rękopis" następny podaje przepis na piwo o nazwie dotąd nieokreślonej, zaznaczonej w oryginale „bi-sur-ra", czyli piwa „sur-ra". Znak „sur (-ra)" w hieroglifach sumeryjskich tłumaczono słowem „przefermentowane". Tak przynajmniej określono w encyklopedji sumeryjsko-semickiej, ułożonej przez filologów babilońskich. Nazwa piwa pochodziła więc od nazwy samego fermentu. Piwo to było bardzo gęstem, gdyż stosunek surowców do produktu gotowego wynosił 2,5 do 1, a nie 6 do 5, jak głosiły przepisy na piwa zwyczajne.

(C. d. n.).

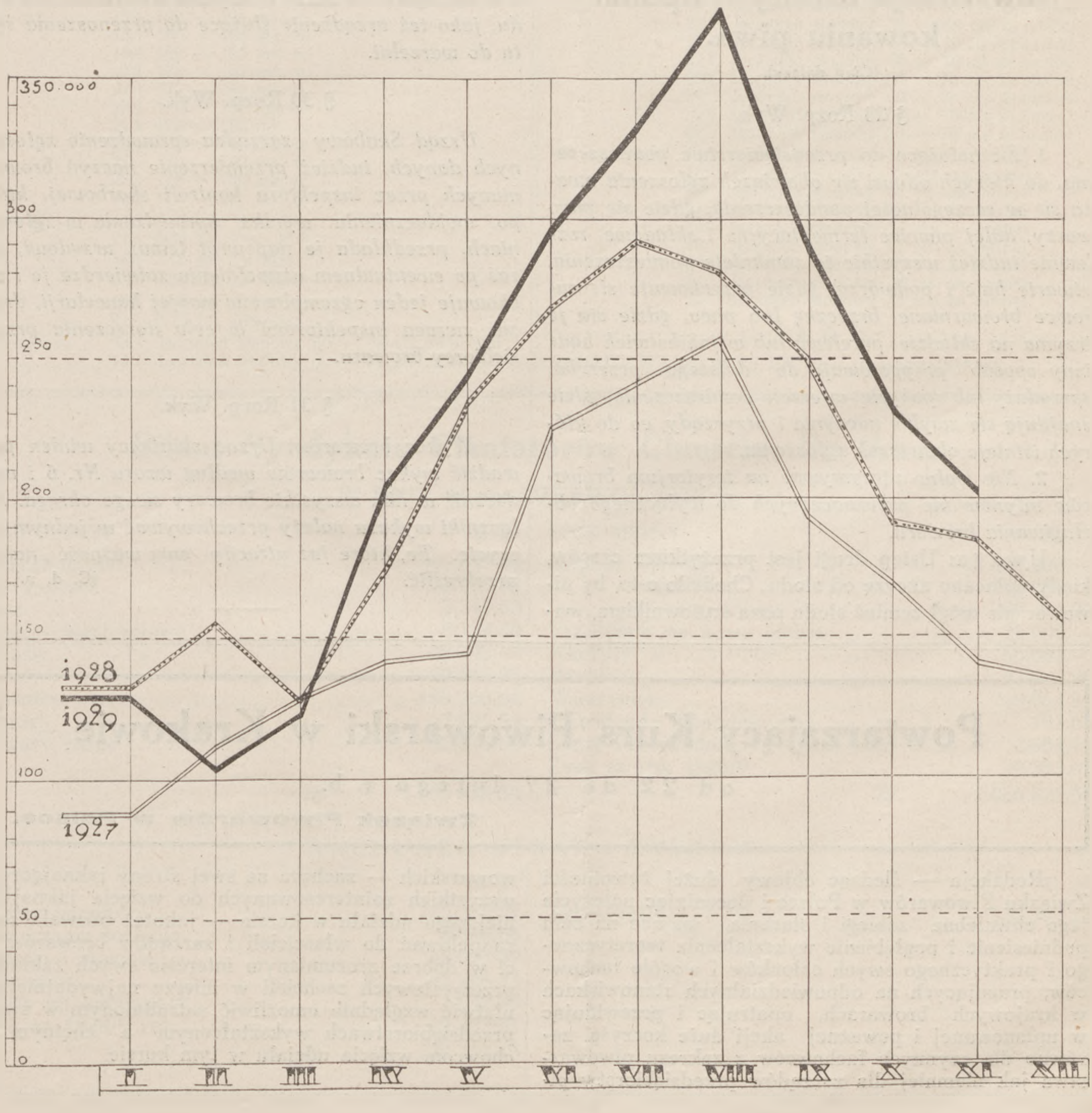
tanich pożyczek, w pięćdziesięciu procentach niemal niepewnych, utrzymać lub pozyskać klijentów, utrwalić lub podnieść swój hektolitrowy stan posiadania.

Według przybliżonych obliczeń wszystkie browary w Polsce w swoich aktywach mają pod pozycją dłużnicy sumę łączną z tytułu kredytów towarowych i gotówkowych około 50.000.000 zł. I póki istnieje walka konkurencyjna w jej dzisiejszych formach, suma ta będzie miała stałą tendencję wzrostu na niekorzyść naszego stanu zadłużenia i kapitału obrotowego. Sprawa doprowadzenia kredytów do terminów i norm odpowiadających istotnym potrzebom rynku, a nie rujnujących ani browaru, ani ich klijenteli, niestety nie da się również załatwić drogą odosobnionych umów i konwencji, tak jak i sprawa cen lub świadczeń.

Wszystkie te niezdrowe, niepożądane, a nader szkodliwe i wycieńczające piwowarstwo sposoby i metody walki konkurencyjnej mają wspólne źródło i są jedynie symptomami głęboko zakorzenionej specjalnie w piwowarstwie choroby. Jest to tak zwany „wyścig hektolitrowy".

Wszelkie konwencje i umowy dotyczące cen, świadczeń i kredytów, jako sposób leczenia sympto-

WYKRES SPOŻYCIA PIWA W POSZCZEGÓLNYCH MIESIĄCACH.



mów, a nie ich istotnej przyczyny, jak wykazała praktyka o czem wspomnieliśmy, są tylko nieudolnemi próbami zgóry skazanemi na niepowodzenie dotąd póki w należyty sposób nie opanujemy istotnego zła to jest „wyścigu hektolitrowego".

Jedynym środkiem, mogącym radykalnie zaradzić złemu, usunąć szkodliwe formy współzawodnictwa, uzdrowić rynek zbytu i pchnąć przemysł piwowarski na zdrowe drogi rozwoju, jest kontyngentowanie produkcji w ramach dobrowolnej konwencji świadomej swych celów i uwzględniającej potrzeby wszystkich browarów. (c. d. n.)

Nowelizacja ustawy o opodatkowaniu piwa.

(Ciąg dalszy).

§ 28 Rozp. Wyk.

1. Za należące do przedsiębiorstwa pomieszczenia, do których odnosi się obowiązek zgłoszenia uważa się w szczególności pomieszczenia, gdzie się piwo warzy, dalej piwnice fermentacyjne i składowe, rozlewnie tudzież wszystkie te zamknięte pomieszczenia, otwarte hale i podwórza, gdzie przechowuje się surowce browarniane, brzeczkę lub piwo, gdzie się je trzyma na składzie, przelewa lub w jakikolwiek bądź inny sposób przygotowuje do dalszego przerobu, sprzedaży lub spożycia, wreszcie pomieszczenia, gdzie znajdują się zwykle naczynia i przyrządy, co do których istnieje obowiązek zgłoszenia.

2. Nie wolno utrzymywać na terytorjum browarów młynów nie przeznaczonych do wyłącznego obsługiwania browaru.

Uwaga: Ustęp drugi jest przeżytkiem czasów, kiedy opłacano akcyzę od słodu. Chodziło o to, by piwowar nie mógł zemleć słodu poza śrutownikiem, mającym kontrolę zegarową i dosypać go do zacieru. Obecnie, gdy podstawą kontroli ilości piwa otrzymanego jest ostudzona brzeczka piwna, do której przecież słodu dosypywać nie można, zakaz posiadania śrutowników lub młynów, jest przeżytkiem i jako taki musi być skreślony.

§ 29 Rozp. Wyk.

1. Zgłoszenie pomieszczeń i urządzenia browaru, należy wnieść również do urzędu skarbowego w dwóch egzemplarzach według wzoru Nr. 5.

2. Dołączyć należy do niego plan sytuacyjny pomieszczeń browarnianych, w którym winny być oznaczone miejsca, gdzie stoją przyrządy browaru, a w szczególności także i przyrząd do śrutowania słodu, jako też urządzenie służące do przenoszenia śrutu do warzelni.

§ 30 Rozp. Wyk.

Urząd Skabowy zarządza sprawdzenie zgłoszonych danych, tudzież przemierzenie naczyń browarnianych przez inspektora kontroli skarbowej, który po uwidocznieniu wyniku sprawdzenia w zgłoszeniach, przedkłada je napowrót temuż urzędowi, ten zaś po ewentualnem uzupełnieniu zatwierdza je i zachowuje jeden egzemplarz w swojej kancelarji, drugi zaś zwraca inspektorowi w celu doręczenia przedsiębiorcy browaru.

§ 31 Rozp. Wyk.

Wykaz browarów. Urząd skarbowy winien prowadzić wykaz browarów według wzoru Nr. 6 i uwidocznić w nim wszystkie browary swego okręgu. Załączniki wykazu należy przechowywać w jednym zeszycie. Te, które już utraciły swą ważność należy przekreślić. (C. d. n.).

Powtarzający Kurs Piwowarski w Krakowie

od 22 do 27 lutego r. b.

Związek Piwowarów w Polsce.

Redakcja — śledząc objawy dużej żywotności Związku Piwowarów w Polsce i doceniając należycie jego chwalebne zabiegi i starania, mające na celu podniesienie i pogłębienie wykształcenia teoretycznego i praktycznego swych członków i wogóle fachowców, pracujących na odpowiedzialnych stanowiskach w krajowych browarach, upatrując i przewidując w uplanowanej i poważnej akcji duże korzyści zarówno dla czynnych fachowców z zakresu piwowarstwa jak niemniej dla zarządów przedsiębiorstw piwowarskich — zachęca ze swej strony jaknajgoręcej wszystkich zainteresowanych do wzięcia jaknajliczniejszego udziału w kursie — jakoteż pozwala sobie zaapelować do właścicieli i zarządów browarów by ci w dobrze zrozumianym interesie swych zakładów przemysłowych zechcieli w mierze najwydatniejszej ułatwić względnie umożliwić zatrudnionym w swych przedsiębiorstwach wykształconym a chętnym fachowcom wzięcia udziału w tym kursie.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	16/I	27.00 — 28 75 zł.
	20/I	27.00 — 27 75 zł.
	22/I	27.00 — 27.50 zł
	24/I—28/I	26.00 — 27.00 zł.
Bydgoszcz.	16/I	25.50 — 28.00 zł.
	17/I	25.50 — 27.50 zł.
	22/I	25.00 — 27.00 zł.
	24/I	25.00 — 26.50 zł.
Kraków.	17/I—28/I	27.00 — 28.00 zł.
Lublin.	16/I	24.50 — 26.00 zł.
	22/I	21.00 zł.
	23/I	21.00 zł.
Łódź.	25/I	24.00 — 25.50 zł.
Poznań.	15/I	25.25 — 28.25 zł.
	17/I—20/I	25 00 — 27 00 zł.
	22/I—29/I	24.50 — 26.50 zł.
Wilno.	14/I	26.00 — 27.00 zł.
	17/I	26 00 — 27.00 zł.
Berlin.	15/I	182 — 197 mk. n.
	15/I	180 — 195 mk. n.
	16/I	180 — 195 mk. n.
	17/I	178 — 192 mk. n.
	22/I	172 — 190 mk. n.
	23/I	175 — 187 mk. n.
	24/I	172 — 182 mk. n.
	25/I	172 — 182 mk. n.
	27/I	170 — 180 mk. n.
	28/I	170 — 180 mk. n.
	29/I	170 — 180 mk. n.
Hamburg.	16/I	6.80 flh. Dun. Ros.
	21/I	6 80 flh. Dun Ros.
	16/I	7.15 flh. La Plata
	21/I	6 90 flh. La Plata
	16/I	6.35 flh Marocco
	21/I	6.25 flh. Marocco
Chicago.	13/I	Jęczmień słodowy 60 — 68 cts. za bushel
	14/I	Jęczmień słodowy 60 — 68 cts. za bushel
	16/I	Jęczmień słodowy 62 — 67 cts. za bushel
	17/I	Jęczmień słodowy 60 — 67 cts. za bushel
	20/I	Jęczmień słodowy 58 — 66 cts. za bushel
	21/I	Jęczmień słodowy 60 — 70 cts za bushel
	22/I	Jęczmień słodowy 60 — 70 cts za bushel
	23/I	Jęczmień słodowy 60 — 70 cts. za bushel
	24/I	Jęczmień słodowy 60 — 70 cts. za bushel
	25/I	Jęczmień słodowy 60 — 70 cts. za bushel
	27/I	Jęczmień słodowy 50 — 70 cts za bushel
Nowy York.	14/I	Jęczmień słodowy 75 cts za bushel
	15/I	Jęczmień słodowy 75 cts. za bushel
	16/I	Jęczmień słodowy 75 cts. za bushel
	17/I	Jęczmień słodowy 73 cts za bushel
	18/I	Jęczmień słodowy 73 cts. za bushel
	19/I	Jęczmień słodowy 73 cts. za bushel
	20/I	Jęczmień słodowy 73 cts. za bushel
	21/I	Jęczmień słodowy 73 cts. za bushel
	22/I	Jęczmień słodowy 72 cts. za bushel

SŁÓD.

Lublin. 32/I 55 zł za 100 kg. z gwarancją analizy.

Bilans Syndykatu Plantatorów Chmielu, Sp. Akc.

W DNIU 30-ym CZERWCA 1929 R.

STAN CZYNNY:	Zł. gr.	STAN BIERNY:	Zł. gr.
Nieruchomości	693.647 04	Kapitał akcyjny	400 000.—
Ruchomości	22.635 06	„ zapasowy	155.689.10
Kasa	5.349.63	„ amortyzacyjny	89.318.70
Papiery wartościowe	9.124 50	Przedpłata na nową emisję	25 000.—
Weksle	42 345.—	Akcepty	50.002.—
Banki	30.015.92	Banki	53 592.86
Dłużnicy	199.260.04	Wierzyciele	268.964 84
Chmiel	7 877.53	Dywidenda niepodniesiona	103.68
Towary różne	55.573.82	Sumy Przechodnie	2 803.75
		Zysk za rok 1928/9	20 353.61
Zł.	1.065 828 54	Zł.	1.065.828 54

RACHUNEK STRAT i ZYSKOW.

	Zł. gr.		Zł. gr.
Koszty handlowe	115.552.07	Zysk brutto	238 357.18
Świadczenia socjalne	8.666.68		
Podatki i stemple	48.053.69		
Procenty	43.788.33		
Straty na odbiorcach	1.942.80		
Zysk za 1928/9 rok	20.353.61		
Zł.	238 357.18	Zł.	238.357.18

Program piwowarskiego kursu powtarzającego

w dn. 22—27 lutego 1930 roku

w Krakowie.

SOBOTA — *22 lutego, godz. 20:* Spotkanie przybyłych na kurs w kawiarni Esplanada.

NIEDZIELA — *godz. 10:* Rozpoczęcie wykładów w Państwowej Szkole Przemysłowej. Al. Mickiewicza 5.

Następne dni kursu, t. j. poniedziałek, wtorek i środa od godz. 9-ej, wykłady w Państwowej Szkole Przemysłowej.

Ostatni dzień kursu — czwartek 27 lutego. Zwiedzanie browarów i zakończenie kursu.

Opłata za kurs wynosi dla członków Związku zł. 25, dla niecżłonków — zł. 50. Wykładać będą pp. Prof. wyższych uczelni technicznych pod ogólnem kierownictwem p. Prof. A. Krzemeckiego, Dyrektora Szkoły piwowarskiej. Po każdym z wykładów będą dyskusje z udziałem wszystkich uczestników kursu.

W. W. P. P. Właścicieli i Dyrektorów browarów, uprasza się o umożliwienie i poparcie naszego pierwszego kursu piwowarskiego w Polsce, a zarazem o uprzystępnienie wzięcia jaknajliczniejszego udziału w kursie piwowarom, zatrudnionym w Ich przedsiębiorstwach.

Zgłaszanie uczestnictwa w kursie uprasza się najpóźniej do dnia 10 lutego 1930 r. przesyłać do *Sekretarjatu Związku Piwowarów w Polsce.* Gniezno, ul. Wrzesińska 8 — Browar Gnieźnieński, gdyż od liczby zgłoszonych uczestników zależnem jest otwarcie kursu, względnie podwyższenie opłat.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.